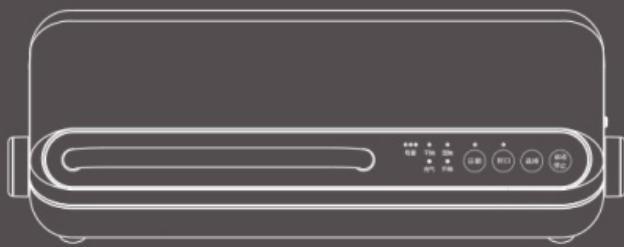


**VIATTO**™

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**БЕСПРОВОДНОЙ ВАКУУМАТОР**

**Модель: VA-VS300WD**

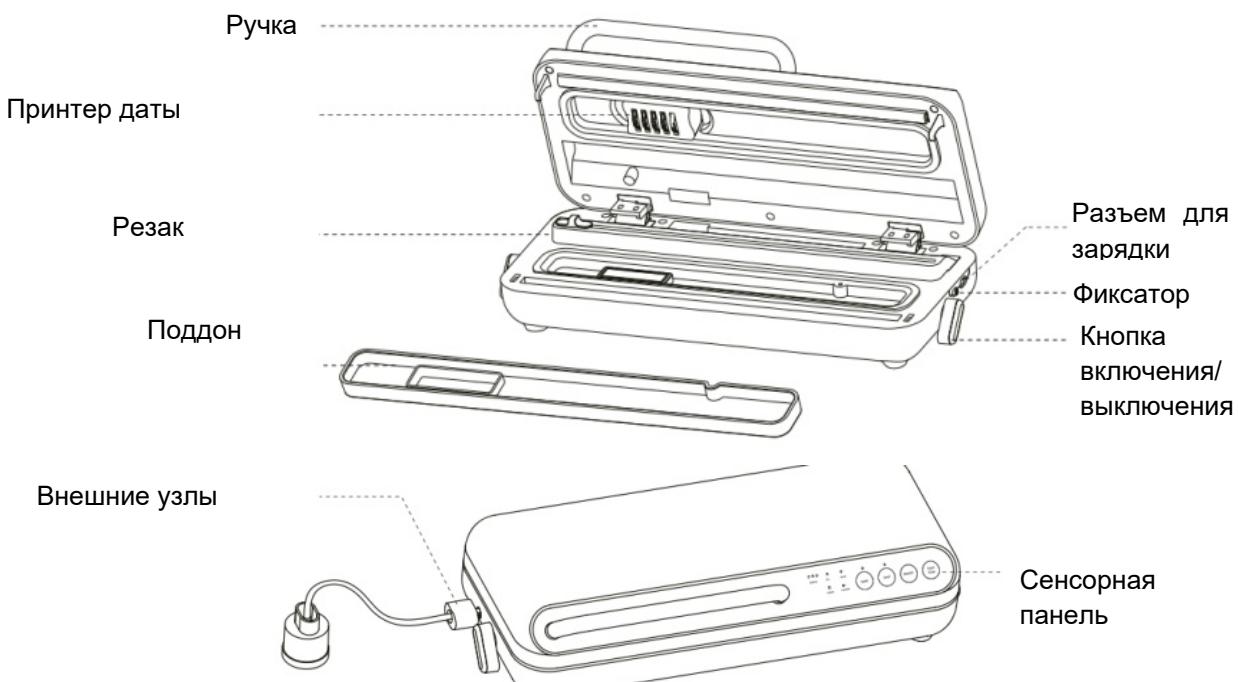


**Предупреждение: перед использованием прибора внимательно прочтите настоящеe руководство по эксплуатации! Прибор предназначен только для домашнего или бытового использования.**

Стандарт изготовления: GB4706.1-2005 GB4706.41 -2005

**Примечание: если изображение отличается от поставленного прибора, необходимо руководствоваться фактическим исполнением.**

## 01/ Описание прибора

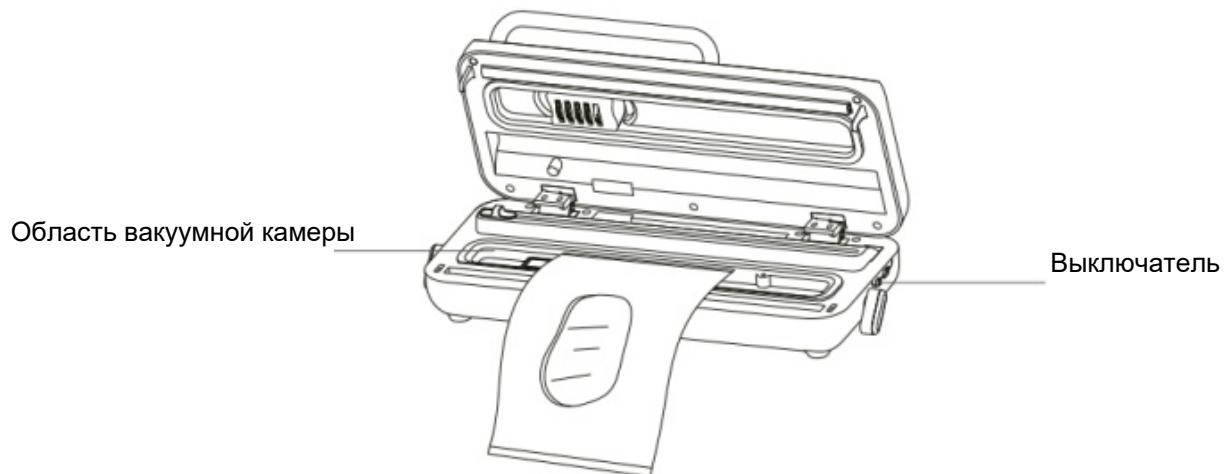


## 02/ Руководство пользователя

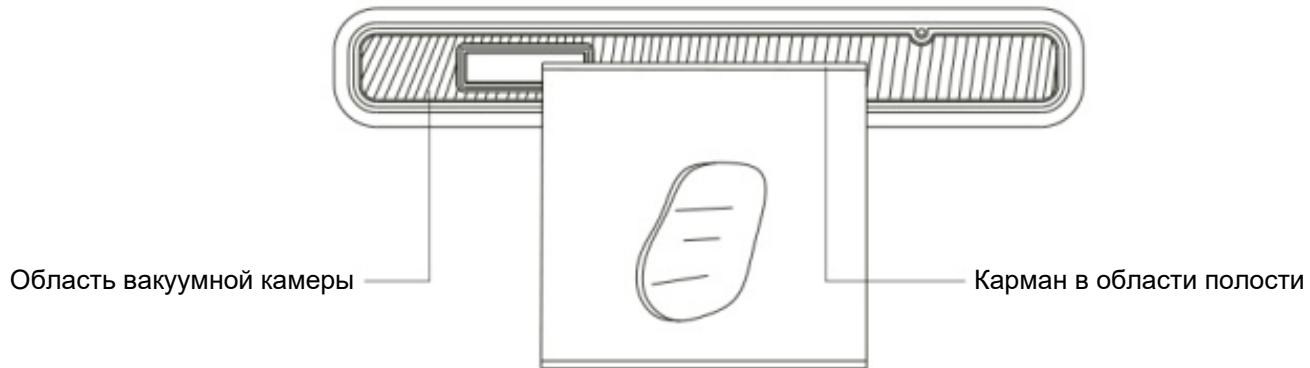
### Меры предосторожности:

1. Напряжение прибора составляет 6,9 ~ 8,4 В постоянного тока.
2. Если во время использования прибора его необходимо зарядить, требуется адаптер USB Type-C5 В пост. т. /2.0 (3.0) А и соответствующая вилка. Вилку необходимо полностью вставить в розетку, чтобы избежать несчастных случаев.
3. Запрещено запускать прибор с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления, чтобы избежать таких опасностей, как короткое замыкание и самовозгорание.
4. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля питания он подлежит замене изготовителем, его центром по сервисному обслуживанию или специалистом с аналогичной квалификацией.
5. Убедитесь, что кабель питания не контактирует с острыми краями, заусенцами, другими выступающими острыми предметами или предметами с высокой температурой поверхности, чтобы предотвратить утечку электричества, которая может привести к удару электрическим током или возгоранию.
6. После вскрытия упаковки утилизируйте пластиковый пакет, чтобы предотвратить риск проглатывания пластика детьми.
7. Перед снятием, установкой или перемещением какой-либо части прибора необходимо отключить его от источника питания.
8. Чтобы вытащить вилку из розетки, ее требуется удерживать рукой. Не дергайте и не перекручивайте кабель питания, чтобы избежать повреждения кабеля и утечки электрического тока.
9. Запрещено вынимать вилку из розетки мокрыми руками или протирать розетку влажной тканью, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
10. Запрещено мыть корпус водой или другими жидкостями, а также погружать его в воду или другие жидкости (рекомендуется протирать мягкой тканью).
11. Рекомендуется использовать и хранить прибор в местах, недоступных для детей. Использование лицами (включая детей), которые не обладают физическими возможностями, имеют сенсорные или умственные отклонения или не имеют соответствующего опыта и знаний, запрещено.
12. Если прибор не используется или пристаивает в течение длительного времени, очистите поддон от жидкости.
13. Запрещено выполнять непрерывное запечатывание и обжиг, так как в этом случае нагревательный провод и тефлоновая лента могут получить повреждения.
14. Прибор следует хранить в помещении, где отсутствует горячий газ, нагревательные печи, электронагреватели или повышенная температура. Запрещено использовать прибор во влажной среде или при высокой температуре.
15. Прибор подходит только для домашнего или бытового использования для вакуумного запечатывания, но не для других целей.

## 03/ Инструкции



1. Поставьте прибор на ровную поверхность, включите источник питания, положите продукты в вакуумный герметичный пакет и ровно вставьте пакет на вход вакуумной камеры.

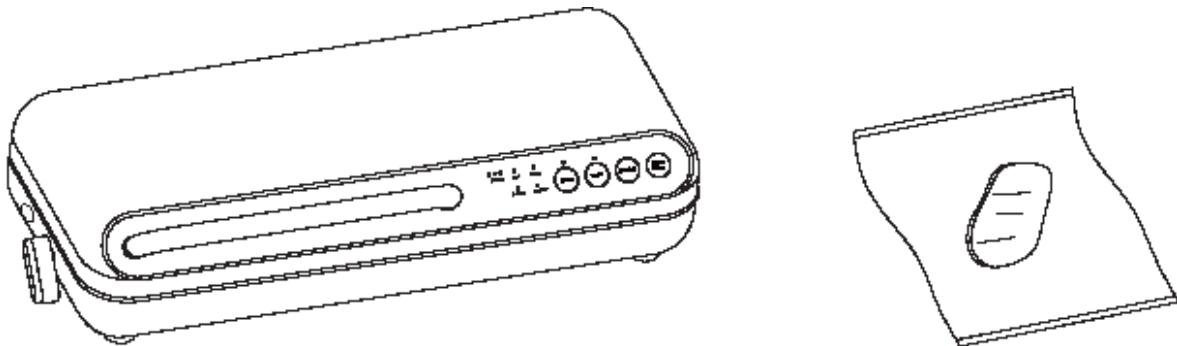


2. Убедитесь, что край вакуумного пакета находится в области полости вакуумной камеры, в противном случае создать вакуум не получится.

**Этапы автоматического вакуумного запечатывания сухих пищевых продуктов:**



1. Поместите сухие пищевые продукты в вакуумный пакет и положите пакет в вакуумную камеру, включите питание; после того как загорится индикатор сухой откачки, поверните фиксаторы с обеих сторон, нажмите кнопку сухой откачки, и прибор начнет откачу воздуха и автоматическое запечатывание.



2. После завершения запечатывания прибор выдаст характерный звук; откройте фиксаторы с обеих сторон и достаньте вакуумный пакет.

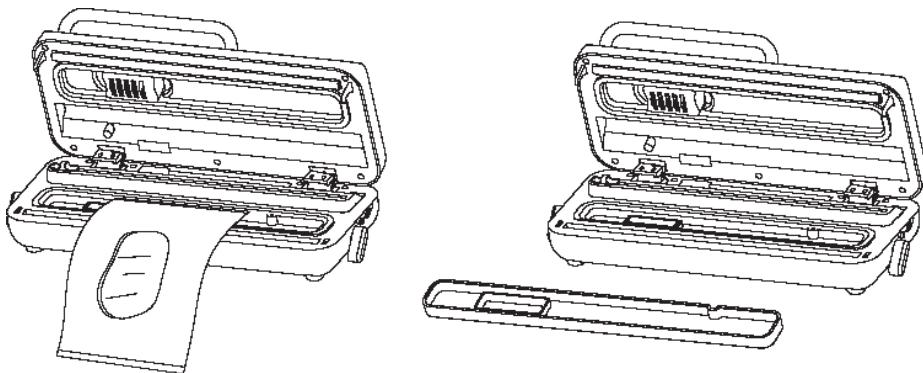
**Внимание:**

*Когда мигает индикатор сухой откачки, прибор переходит в режим вакуумирования, после чего начинает мигать индикатор запечатывания, указывая на то, что прибор находится в режиме теплового запечатывания. Чтобы прекратить работу, нажмите кнопку запуска/остановки, и прибор остановит процесс.*

**Этапы автоматического вакуумного запечатывания влажных пищевых продуктов:**



1. Нажмите кнопку выбора, чтобы выбрать функцию, выберите влажную откачку, после чего загорится индикатор, показывая, что выбрана функция влажной откачки; затем нажмите кнопку запуска/остановки, чтобы начать мокрую откачку.



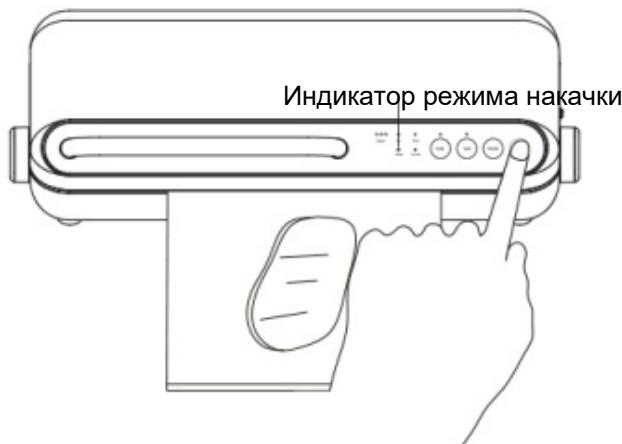
2. После завершения запечатывания достаньте пакет.

**Внимание:**

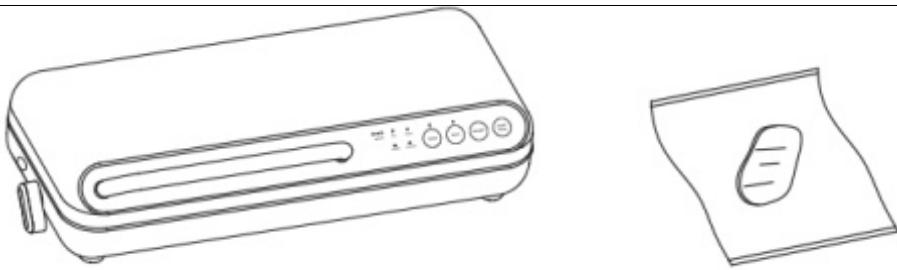
*Когда мигает индикатор влажной откачки, прибор переходит в режим вакуумирования, после чего начинает мигать индикатор запечатывания, показывая, что прибор находится в режиме теплового запечатывания. Чтобы прекратить работу, нажмите кнопку запуска/остановки, и прибор остановит процесс.*

*Если в емкости для воды имеется масло или вода, ее можно разобрать и почистить, чтобы избежать повреждения прибора.*

**Этапы операции накачки:**



Нажмите кнопку выбора, чтобы выбрать функцию, выберите накачку, после чего загорится индикатор, показывая, что выбрана функция накачки; нажмите запуска/остановки, чтобы начать накачку.



**Внимание:**

*Когда мигает индикатор накачки, прибор переходит в режим вакуумирования, после чего начинает мигать индикатор запечатывания, показывая, что прибор находится в режиме теплового запечатывания.*

Чтобы прекратить работу, нажмите кнопку запуска/остановки, и прибор остановит процесс.

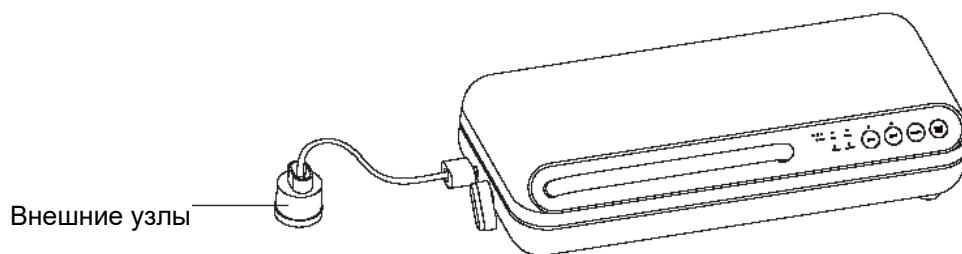
**Этапы внешней откачки:**

Если требуется точно отрегулировать степень вакуумирования перед запечатыванием, можно нажать и удерживать кнопку вакуума до достижения нужного уровня, затем отпустить ее и нажать кнопку запечатывания, чтобы переключиться в режим запечатывания, после чего прибор автоматически выполнит запечатывание. Извлеките пакет после того, как вход откроется автоматически.



**Внимание:**

*Если индикатор вакуума мигает, это значит, что прибор находится в режиме откачки.*



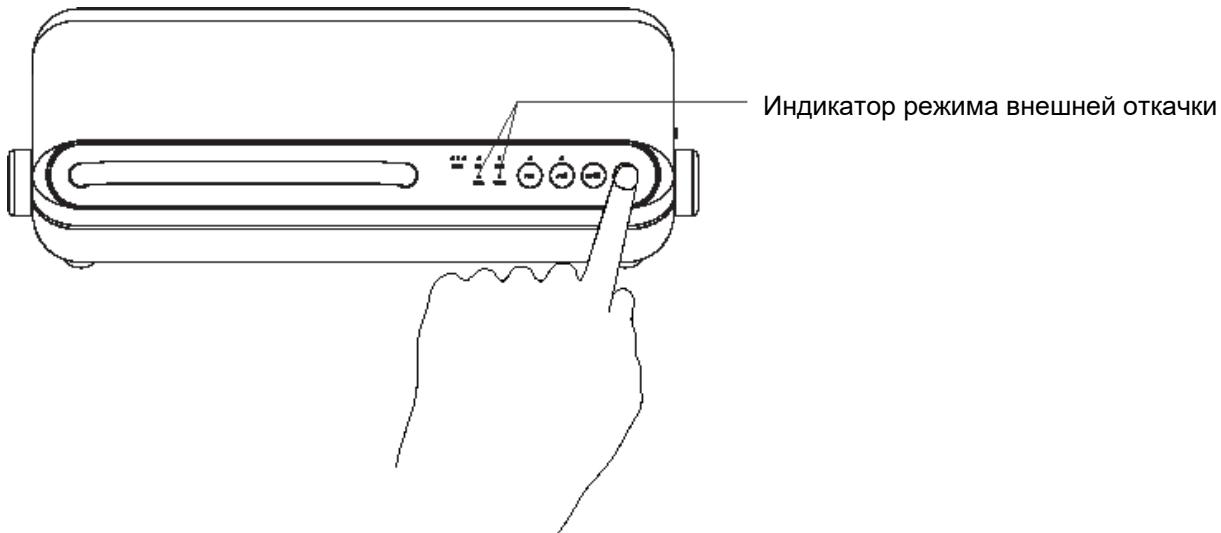
Подготовьте вакуумную емкость с пищевым продуктом, извлеките внешний насос, вставьте трубку внешнего насоса, совместите трубку с вакуумной емкостью, поверните фиксаторы с левой и правой сторон, чтобы закрепить емкость, и нажмите кнопку выбора, переключитесь в режим внешней откачки, нажмите кнопку запуска/остановки, и прибор начнет работать. Загорается индикатор извлечения, раздается трехкратный звуковой сигнал, прибор перестает работать и возвращается в режим ожидания. Нажмите кнопку запуска/остановки во время работы, чтобы выполнить запуск или остановку, нажмите кнопку запечатывания в состоянии остановки и работы, чтобы перейти в режим запечатывания. В состоянии остановки нажмите кнопку выбора, чтобы переключить режимы.

**Внимание:**

**В рабочем режиме нажмите и удерживайте кнопку запуска/остановки, прибор перестанет работать, после чего вернитесь в режим ожидания, чтобы выбрать режим внешней откачки.**

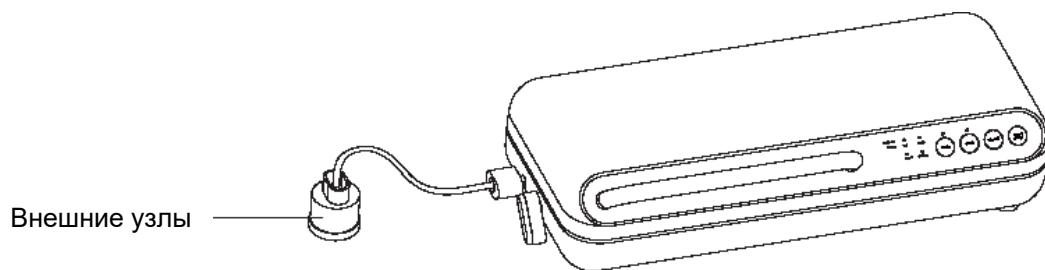
**Этапы внешней накачки:**

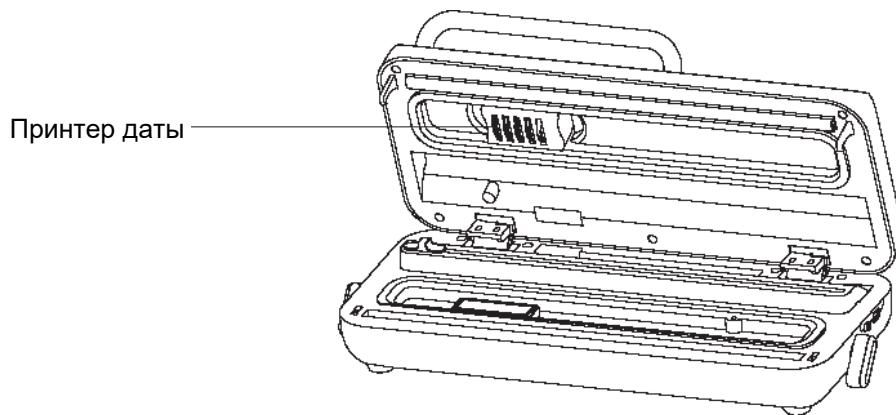
Извлеките внешний насос, вставьте пакет, для которого требуется внешняя накачка, совместите трубку внешнего насоса с пакетом и поверните фиксаторы с левой и правой стороны. Нажмите кнопку внешней накачки, нажмите кнопку запуска/остановки, и прибор начнет работать. Загорается индикатор откачки, раздается трехкратный звуковой сигнал, прибор перестает работать и возвращается в режим ожидания. Нажмите кнопку запуска/остановки во время работы, чтобы запустить/ приостановить и выберите нужный режим накачки. В состоянии остановки нажмите кнопку выбора, чтобы переключить режимы.



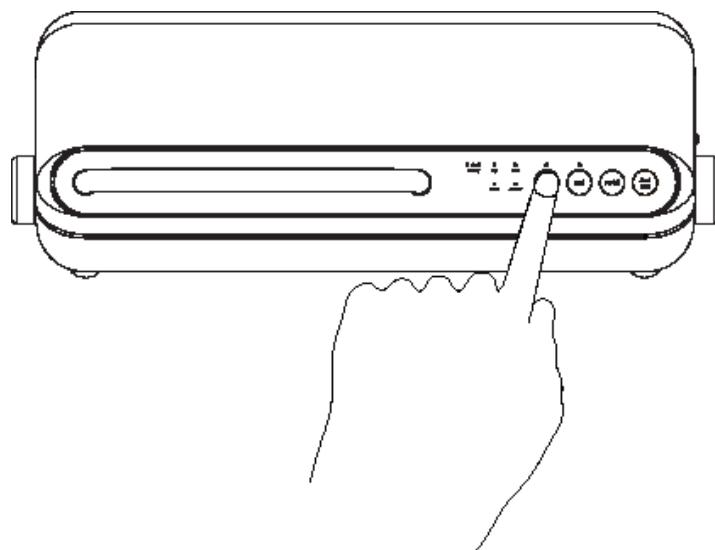
**Внимание:**

**В рабочем режиме нажмите и удерживайте кнопку запуска/остановки, прибор перестанет работать, после чего вернитесь в режим ожидания, чтобы выбрать режим внешней накачки.**



**Этапы печати даты:**

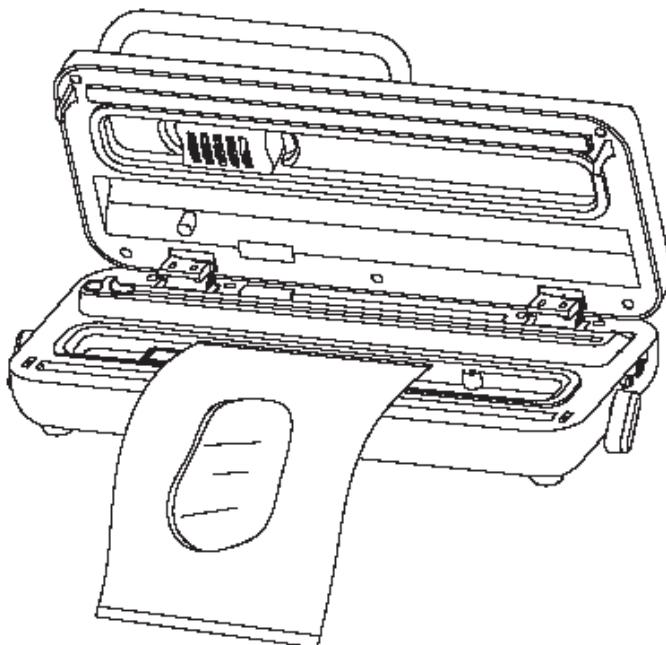
Установите принтер даты, поверните фиксаторы с левой и правой стороны.



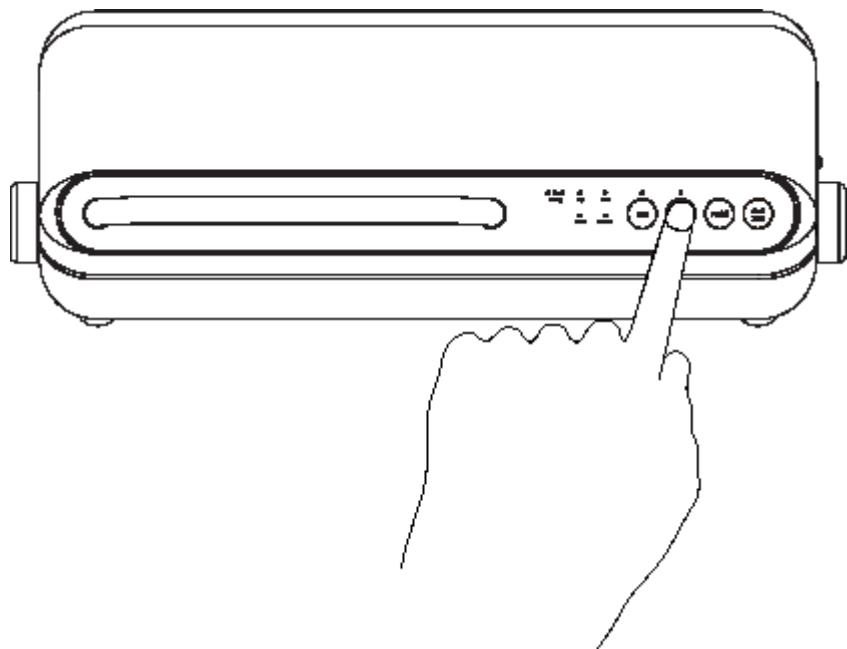
Нажмите кнопку даты, после индикатор даты начнет мигать, три раза прозвучит звуковой сигнал, и будет выполнена печать даты. Функцию печати даты также можно выполнить, нажав на нее в процессе сухой откачки, влажной откачки, накачки и однократного запечатывания.

**Примечание: Дату на регуляторе необходимо выбрать самостоятельно.**

---

**Этапы операции одиночного запечатывания:**

Откройте крышку, положите пакет, который нужно только запечатать, и закрутите фиксаторы с левой и правой стороны.



Выберите режим запечатывания, начнет мигать индикатор запечатывания, а после завершения операции раздастся трехкратный звуковой сигнал, указывающий на то, что запечатывание завершено.

**Примечание: В рабочем режиме нажмите кнопку запуска/остановки, чтобы прекратить работу и вернуться в меню, выбранное до включения режима запечатывания; кнопка запечатывания в режиме внешней зарядки не работает.**

## 04/ Рекомендации по применению

1. Не рекомендуется класть слишком много продуктов в вакуумный упаковочный пакет, при этом для достижения полного вакуума требуется оставить достаточную длину в начале пакета.
2. Убедитесь, что край пакета сухой, так как если он влажный, это может повлиять на качество запечатывания.
3. Вакуумное запечатывание не может заменить охлаждение и заморозку, поэтому скоропортящиеся продукты необходимо охлаждать и замораживать.
4. При запечатывании очистите край пластикового пакета и положите его на ровное место. На нем не должно быть посторонних предметов или складок, в противном случае это приведет к неполному запечатыванию или утечке воздуха.
5. Чтобы предотвратить появление складок на уплотнительной ленте при вакуумной герметизации крупных предметов, при вставке вакуумного герметичного пакета в вакуумный канал аккуратно расправьте край вакуумного пакета и удерживайте пакет до тех пор, пока не начнется подача газа.
6. При откачке воздуха и запечатывании предметов с острыми краями (например, сухие спагетти, столовое серебро и т. д.), оберните их мягким прокладочным материалом, например, бумажными полотенцами, чтобы предотвратить прокол вакуумного пакета.
7. Если продукты имеют высокое содержание влаги, для наиболее эффективного запечатывания высушите их на воздухе или заморозьте перед запечатыванием.
8. Чтобы нагревательная лента прибора успела остыть и обеспечивалась безопасность и эффективность работы, рекомендованный интервал между запечатыванием или откачкой составляет 40 секунд.
9. Если вы не уверены, правильно ли запечатан вакуумный пакет, повторно запечатайте его.
10. Если дата печатается нечетко, проверьте правильное положение принтера.
11. Чтобы нагревательная лента прибора успела остыть и обеспечивалась безопасность и эффективность работы, рекомендуется напечатать дату с интервалом 40 секунд.

## 05/ Очистка и защита

1. Перед началом очистки отключите шнур питания от розетки.
2. Не погружайте корпус непосредственно в воду или другие жидкости для очистки.
3. Не используйте абразивные средства для очистки, это может привести к появлению царапин на поверхности корпуса.
4. Протрите корпус влажной салфеткой или губкой, смоченной в мыльной воде.
5. Используйте бумажные полотенца, чтобы убрать остатки пищевых продуктов или жидкости со съемного поддона для воды.
6. Перед повторным использованием убедитесь, что внутренняя и внешняя части корпуса полностью высохли.

## 06/ Устранение неисправностей

**Во время вакуумной упаковки вакуумный пакет не реагирует или откачка воздуха происходит очень медленно или не происходит совсем:**

1. Проверьте, находится ли край вакуумного герметичного пакета в полости вакуумной камеры. В противном случае см. раздел, где описывается порядок запечатывания, чтобы отрегулировать край пакета и поместить его в область полости вакуумной камеры.
2. Проверьте, вставлен ли внешний выдвижной поддон; если нет, вставьте его в прибор.
3. Проверьте, не протекает ли вакуумный герметичный пакет; в случае протечки замените его на новый.

**Во время вакуумного запечатывания воздействие на продукт отсутствует:**

1. Проверьте, мигает ли индикатор питания; если он мигает, зарядите прибор.
2. Проверьте, закреплены ли фиксаторы, так как в противном случае прибор не будет работать.
3. Перед тем, как подключить прибор, убедитесь, что розетка исправна.
4. Убедитесь, что вакуумный герметичный пакет правильно и ровно вставлен во входное отверстие для пакетов в вакуумной камере.

**После вакуумирования в вакуумном пакете остается воздух:**

1. Убедитесь, что весь край вакуумного пакета находится в вакуумной камере, в противном случае пакет будет запечатан не полностью.
2. В режиме влажной откачки небольшое количество воздуха может остаться внутри пакета. Во избежание откачки жидкости разреженность должна быть не слишком низкой, а зазор между продуктами питания и пакетом не герметизируется. Воздух удаляется из пакета, и производится запечатывание.
3. В режиме сухой откачки проверьте, не протекает ли вакуумный герметичный пакет, подайте воздух в пакет, а затем запечатайте его, погрузите в воду и надавите; если есть пузырьки, это означает, что вакуумный пакет имеет протечку, замените его на новый.
4. Если используется вакуумный пакет нестандартного размера, внимательно проверьте его герметичность:

Если на шве вакуумного пакета имеются складки, это может привести к утечке, и воздух попадает внутрь; откройте пакет и снова запечатайте его.

5. Не делайте боковой шов на вакуумном пакете.

Вакуумные герметичные пакеты имеют специальные боковые швы, которые уплотняют наружный край. Самодельные швы могут стать причиной пропуска воздуха в пакет.

6. Не выполняя откачу воздуха из пакета и запечатывание, если пищевые продукты имеют высокую температуру.

Принцип теплового расширения и сжатия: не кладите слишком горячие продукты в вакуумный пакет для запечатывания, иначе объем продуктов после охлаждения уменьшится, и в пакете образуется свободное пространство.

7. После вакуумной упаковки свежих овощей или фруктов в вакуумном пакете все еще остается воздух.

Свежие овощи или фрукты следует хранить в холодильнике после вакуумной упаковки, в противном случае эффект вакуума не будет достигнут.

8. Не запечатывайте ферментированные продукты питания.

Ферментированные продукты не подходят для вакуумной упаковки, поскольку сами по себе выделяют газ.

**Воздух из вакуумного пакета удален, но вернулся обратно:**

1. Проверьте на наличие складок на шве пакета, так как складки могут привести к проникновению воздуха; откройте пакет и снова запечатайте его.
2. Влага или ингредиенты (такие как сок, жир, твердые частицы, порошок и т. д.) на шве могут повлиять на герметичность вакуумного пакета. Откройте вакуумный пакет, протрите верхний шов изнутри и снова запечатайте его.
3. Продукты с острыми краями, запечатываемые в вакуумный пакет, могут проколоть его. Если в вакуумном пакете имеется отверстие, используйте мягкий материал (бумажное полотенце и т. д.), чтобы обернуть пищевые продукты с острыми краями, затем выполните запечатывание снова.
4. Если в вакуумном пакете остается воздух, это может означать, что продукты начали ферментироваться или выделять газы, либо продукты испортились. Рекомендуется выбросить такие продукты.

**Плавление вакуумного пакета:**

Если вакуумный герметичный пакет расплавился, скорее всего, он перегрелся. Прежде чем продолжить запечатывание, прибор должен остыть в течение 5 минут, прежде чем продолжать запечатывание.

**Дата напечатана нечетко или ее невозможно напечатать:**

1. Убедитесь, что принтер даты установлен.
2. Убедитесь, что цифры даты пропечатываются.
3. Проверьте, не находится ли принтер даты в горизонтальном положении (переместите его вправо).

**Пакет плавится:**

Если вакуумный герметичный пакет расплавился, это может быть связано с перегревом пластины для печати даты. Прежде чем продолжить запечатывание, прибор должен остыть в течение 5 минут.

**Вакуумные пакеты и рулоны:**

Вакуумные пакеты и рулоны имеют специальную конструкцию швов, которая позволяет эффективно удалять воздух. Многослойная конструкция обеспечивает определенный барьер, эффективно изолирующий кислород и влагу во избежание обледенения. Имеются различные варианты размеров вакуумных пакетов и рулонов.

**Меры предосторожности:**

В целях защиты здоровья не рекомендуется повторно использовать вакуумные пакеты, в которых хранилось сырое мясо, сырая рыба или жирные продукты питания, а также пакеты, которые разогревались в микроволновой печи или кипятились.

## 07/ Характеристики вакууматора

<b>Модель</b>	VA-VS300WD
<b>Напряжение заряда</b>	5В пост. т./3,0А USB Type-C
<b>Номинальная мощность</b>	50 Вт
<b>Емкость батареи</b>	3000 мАч
<b>Рабочее напряжение</b>	6,9-8,4В пост. т.
<b>Степень вакуумирования</b>	-60±5 кПа
<b>Ширина запечатываемого пакета</b>	≤30 см
<b>Ширина шва</b>	2,5 мм
<b>Размеры</b>	382 мм x 63,2 мм x 90,7 мм
<b>Расход</b>	2,5 л/мин.
<b>Уровень шума</b>	<60 дБ

В связи с улучшениями изделия и изменениями конструкции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

**Благодарим за использование нашей продукции.**

**Перед применением внимательно изучите руководство по эксплуатации и сохраните его для возможного обращения в будущем.**